

DU 03/09 AU 13/09

Menu

ENTRÉES

Salade d'Écrevisses et Granny-Smith

Vinaigrette à l'Huître / Sorbet Échalottes confites au cidre (1,2,7,12,14)
Riesling Grand Cru Saering Domaines Schlumberger (Alsace) 11.00€

Crème de Chou-fleur au Champagne

Lentilles Beluga / Perles de Truffe (1,7,12)
Champagne Devaux Coeur des Bar Blanc de Noirs 12.00€

Œuf Parfait sur aligot fumé

Oignons confits / Chips de Saucisse de Morteau (1,3,7)
Touraine Cuvée Aurore Domaine des Grandes Espérances (Loire) 9.00€

PLATS

Lieu jaune de ligne

Orge perlé / Crème d'Artichaut / Herbes fraîches (1,4,7)
La Naine Blanche Chardonnay Saget la Perrière (Loire) 9.00€

Pintade

Raviole aux Cèpes et Foie gras / Corsica / Jus corsé aux cèpes (1,7)
Pic St Loup Belladonna Domaine Domary (Languedoc) 8.50€

CRÉATION FROMAGÈRE OU SUCRÉE?



Tarte au Maroilles

Glace moutarde à l'ancienne (1,3,7,10)

Mirabelles poêlées

Glace verveine-sarrasin / Langue de chat à la fleur de sel (1,3,7)

Charlotte au chèvre frais

Miel-Citron / Myrtilles (1,3,7)

Formules

2 SEQUENCES - 45.00€ (uniquement le midi)

1 Entrée / Viande ou Poisson
Ou
Viande ou Poisson / Création fromagère ou sucrée

3 SEQUENCES - 60.00€

1 Entrée
Viande ou Poisson
Création fromagère ou sucrée

4 SEQUENCES - 70.00€

2 Entrées
Viande ou Poisson
Création fromagère ou sucrée

5 SEQUENCES - 85.00€

2 Entrées
Poisson
Viande
Création fromagère ou sucrée

Pour le bon déroulement de votre repas, ce menu est servi
jusque 13h00 et 20h30

Assiette de Fromages (5 sortes) 12.00€

Listes des allergènes alimentaires majeures: 1) Gluten - 2) Crustacés - 3) Œuf - 4) Poisson - 5) Arachide - 6) Soja - 7) Lait - 8) Fruit à coque - 9) Céleri - 10) Moutarde - 11) Sésame - 12) Anhydride sulfureux et sulfites - 13) Graines de lupin - 14) Mollusque - 15) Produits issus de la mer

Utilisation de poivre 5 baies